Peixe e Marisco

PESCADA À LAGAREIRO

Receita de Fã
Médio
60 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 4 POSTA DE PESCADA PARA COZER (DESCONGELADAS)
- 1KG DE BATATAS
- 6 DENTES DE ALHO (OU A GOSTO)
- 50ML DE AZEITE
- SAL, PIMENTA E ALECRIM Q.B.
- 1 CEBOLA ROXA PEQUENA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Sem descascar as batatas, deverá lava-las muito bem e dar-lhes um golpe. Colocá-las na taça da CC sem qualquer acessório temperar com sal e cobrir de água.

2. No cesto colocar a pescada temperar com um pouco de sal e colocar o cesto em cima das batatas.

3. Selecionar o programa stream P1.

4. Entretanto aquecer (num fervedor ou numa frigideira ou mesmo no microondas) o azeite os alhos fatiados.

5. Terminado o programa dispor as batatas e o peixe num tabuleiro e regar com o azeite já aquecido e temperar com pimenta e alecrim.

6. Levar ao forno apenas para alourar.

8. Nota: eu coloquei ainda uma pequena cebola fatiada por cima do preparado na hora de ir ao forno só para dar um gostinho.